30e Année. — Tome LVIII. N° 1507 Paris, 17 Mai 1923

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN TOURAINE (1)

Hybrides rouges (suite) (2)

Couderc 503. Oiseau bleu. — Bonne vigueur en Champagne Tourangelle, faible dans le Chinonais fertilité régulière là où le terrain lui convient; maturité souvent trop tardive, surtout dans les terres froides du Richelais, où il se comporte mal. Trois sulfatages dans cette région le défendent mal contre le Mildiou. Bonne production régulière ailleurs. Vin de 7 à 10°. Vinifié en mélange, ne pouvant aller seul.

Couderc 4401. — La vigueur est constatée et la taille Guyot lui convient. A Cléré, au nord de la Loire, les repousses après les gelées sont fructifères. Il redoute la sécheresse et en a souffert en 1921. Nombreuses grappes surmoyennes, régulières et à gros grains peu serrés. Maturité de première époque tardive, qui laisse des grains verts. Grand rendement variant de 2 kilogr. à 4 kilogr. 500 par pied. Peut être augmenté encore par le virolage. Peu sensible au Mildiou et à l'Oïdium, mais à surveiller, trois sulfatages sont quelquefois nécessaires. Vin de 7 à 10°, donne en 1922 une impression de platitude et d'acidité commune à beaucoup d'autres. Très belle couleur carminée; pas foxé; ressemblant au Vinifera. Haut intérêt.

Gaillard

Gaillard 194. — Essai en pépinière, résiste bien au phylloxéra. Résultats indécis pour l'ampélographie; grappe petite, semble peu producteur, très teinturier, paraît fruité et pas très foxé. Pourrait peut-être remplir le rôle du Gros Noir du Cher?

Gaillard 2, rosé. — Cette désignation de Rosé n'est pas exacte, bien que le vin puisse toujours s'obtenir en vin gris genre Berry ou Lorraine. C'est un cépage de couleur rouge très faible; plus faible que celle du vin de Grolleau, qui a été expérimenté dans le Chinonais et à Larçay, sur le Cher.

Bonne tenue depuis cinq ans, très vigoureux, surtout dans le Richelais, débourre tard, peu sensible à la gelée. Greffé sur R × R 3.309 donne de belles grappes et mûrit en première époque. Aucun traitement à Larçay où il ré-

(1) Voir *Revue*, n° 1504, page 309.
(2) Nous redonnons ici le passage relatif aux derniers hybrides rouges de Couderc, ce qui nous permet de rectifier une erreur du n° 1504, faite lors de la mise en pages. (N.D.L.R.)

siste aux maladies aériennes et supporte un sulfatage dans les vallons du Sud. La production est sous-moyenne, mais semble augmenter avec l'âge. Le vin atteint un degré alcoolique qui varie entre 10 et 14°, d'un rouge violacé très pâle, doucereux et extrêmement foxé, au point de le faire rejeter de toute consommation.

Jurie

Jurie 580; Le Fondard. — Essai en pépinière. Bonne vigueur et bonne fertilité; ne coule pas; grappes moyennes de première époque. Résiste bien aux maladies cryptogamiques. Le vin qui semble être moyen et titre de 8 à 10°, doit être étudié dans ses qualités et ses défauts.

Madone

Madone. — Essai en pépinière. Très bonne végétation, taille Guyot simple, repousse et fructifère après gelée; semble craindre la sécheresse. Fertilité moyenne, grains petits et assez serrés, maturité de première époque. Résiste bien aux maladies aériennes, doit être bon producteur d'un vin pesant de 8 à 10 °.

Malègue

Malègue 261-11. — Essai en pépinière. Jeune cépage ne donnant encore que des signes évidents de la grande vigueur et de la bonne santé de son feuillage.

Malègue 829-6. Le Bon Roussillon. — Vigueur moyenne, taille courte nécessaire. Ne paraît pas résistant au mildiou et à l'oïdium sans traitements. Ses grappes sont grosses, pèsent jusqu'à 300 grammes, aux grains gros et serrés, mûrissant en deuxième époque. Cépage très intéressant par sa belle production. Vin incertain.

Malègue 2.183-3. — Essai en pépinière; vigueur moyenne, grappes moyennes, gros grains serrés, de première époque. Paraît très résistant aux maladies. Vin de 7 à 9° de qualité incertaine.

Oberlin

Oberlin 595. — Bonne végétation; la résistance aérienne semble complète et la fructification est moyenne de première époque précoce. Production inférieure. On prétend pouvoir obtenir un vin pesant jusqu'à 14° en raison de la précocité. Goût spécial qui le rend très foxé et le classe seulement comme un vin de coupage très coloré.

Othello

Il n'y aurait pas lieu de s'arrêter à considérer ce cépage vieilli et considérablement dépassé par la plupart de la floraison nouvelle des H. P. D.; mais il importe de combattre la tendance qu'ont certains vignerons à le conserver et même à le développer. Il en est qui vont jusqu'à le greffer. C'est une erreur, il faut l'abandonner parce qu'il n'offre que de rares avantages contre des défauts nombreux qui le condamnent définitivement.

Comme P. D., l'Othello n'est pas résistant au phylloxéra et succombe

rapidement dans la plupart des cas; comme cépage greffé, il n'a pour lui qu'une assez grosse abondance et un vin portant une belle couleur. D'autre part il n'est pas résistant aux maladies, il ne supporte même pas les traitements soufrés, il est d'une maturité tardive et produit un vin foxé et faible qui le met au rang de la consommation inférieure.

Plant Prady

Ce cépage qui ne donne en Touraine que des résultats peu intéressants a un développement moyen, mais de maturité très précoce, qui est un obstacle à sa culture, à moins d'être récolté à part.

Phénomène

Dénomination que rien ne justifie: vigueur moyenne par rapport à bien d'autres H. P. D., ne résistant qu'imparfaitement aux maladies; grappes moyennes à gros grains de première époque; sa fertilité est bonne et la qualité de son vin n'est pas confirmée.

Seibel

Seibel 4629. — Essai en pépinière. Grande vigueur et belle fertilité; fruits très sains, grappes moyennes, grains assez gros qui se fendent à la maturité en première époque. Le vin atteint de 9 à 13° et d'une belle couleur rouge d'une qualité indéterminée.

Seibel 156. — Très bonne végétation, souvent violente comme à Saint-Avertin, où elle exige une taille longue. Déclaré généralement comme craignant la coulure au point de nécessiter un virolage régulier, ce qui est un grave défaut.

Pour son développement et sa production, les constatations sont contradictoires, selon les terrains des diverses régions de Touraine. Dans le Richelais la vigueur est bonne la résistance au Mildiou n'est pas complète, il faut faire au moins un sulfatage; les raisins sont beaux mais la maturité tardive. Dans le Lochois on signale, comme partout, l'irrégularité de la production en raison de la coulure.

Dans le nord du département et aux environs de Tours, la résistance est plutôt bonne, les grappes sont petites, les fruits agréables de goût et sa récolte moyenne, mais irrégulière. Le vin atteint de 8 à 11° et n'est pas neutre.

Seibel 1020. — Végétation très vigoureuse, feuilles bien développées préservées par un sulfatage; ne craint pas l'Oïdium et produit un vin très coloré insuffisamment connu pour être apprécié. Son rendement varie selon les régions; il est moyen dans le Richelais et inférieur au nord de la Loire.

Seibel 2006. — Ce cépage est d'une belle végétation, mais infertile après la gelée; les grappes sont rares, les grains gros mûrissant en première époque et, par suite, donnent un rendement inférieur. Il résiste aux maladies cryptogamiques, mais non sans traitements. Le vin est moyen, plutôt faible d'alcool, déclaré foxé.

Seibel 2007. — Végétation moyenne, débourrement très précoce, assez

sensible à la gelée, mais donne des repousses fertiles, maturité de première époque; production très faible de deuxième année. Résistance pratique aux maladies aériennes. Vin moyen pas neutre.

Seibel 2625. — Variété de vigueur moyenne et très fertile; donne des grappes sous-moyennes à grains sous-moyens qui se fendent sur souche et se dessèchent. Probablement sensible à l'Oïdium, mais indemne des autres maladies. Vin de degré supérieur, couleur courante, goût spécial pas neutre.

Seibel 2626 — Vigueur moyenne et grappes ordinaires; défense douteuse contre le Mildiou. Production plutôt réduite, d'un vin qui semble supérieur de degré, mais déclaré pas net de goût.

Seibel 2627. — Cépage vigoureux très résistant, sain en bon sol; grappes et grains moyens, peu serrés. Production normale d'un vin plutôt alcoolique, très coloré et assez foxé. Résistance incertaine aux maladies.

Seibel 2660. — Moyenne vigueur, feuille au limbe épais, ressemblant à celle du Noah, ainsi que le bois. Les grappes sont moyennes, aux grains gros et pulpeux. Pas très résistant au mildiou; bon producteur moyen d'un vin moyen de saveur caractérisée et foxé.

Seibel 2859 (*Rose*). — Bonne vigueur, sur les plateaux aux environs de Tours où la reprise est également bonne, cependant la taille courte est recommandable. La grappe et les grains sont moyens et serrés et de première époque tardive. La résistance aux maladies aériennes est à peu près suffisante et la production normale, seulement, pour un vin plutôt petit, qui peut être utilisé comme blanc ou rosé; saveur spéciale.

Seibel 4439. — Bonne vigueur, grappe à gros grains serrés, indemnes de maladies cryptogamiques. Vin ordinaire et très foxé.

Seibel 4669. — Vigoureux, paraît sensible au Mildiou de la feuille, mais les grappes résistent. Elles sont moyennes à gros grains serrés de première époque tardive. Le rendement est très bon, mais le vin est petit, peu coloré et se signale comme foxé.

Seibel 4697. — Végétation faible mais grande fertilité avec des grappes sous-moyennes, nombreuses (4 ou 5 par sarment). Précoce, très bon rendement en petit vin faible et pas net de goût.

Seibel 4725. — Vigueur normale, grappe moyenne à petite grains pulpeux de première maturité tardive; résiste au Mildiou; vin ordinaire goût spécial, signalé comme peu intéressant.

Seibel 5329. — Peu de vigueur, demande une taille courte; grosse grappe longue à gros grains serrés, très pulpeux, doit être trop tardif dans la région du Centre, mais présente une grande résistance aux maladies, forte production, vin ordinaire et peu coloré.

Seibel 5586. — Végétation faible mais grande fertilité. Expérience de pépinière incomplète; grappes ordinaires, grains sous-moyens, serrés et assez agréables au goût. Très résistant aux maladies, donne un vin moyen de 10° légèrement foxé.

Seibel 1. — Donné comme ayant une vigueur moyenne, mais grande végé-

tation constatée dans le nord-ouest du département et dans le Richelais. Demande la taille courte. Craint beaucoup la coulure. Sa résistance aux maladies est presque complète, un sulfatage est quelquefois suffisant. Beaucoup de grappes quand il fleurit bien, très bon rendement d'un vin ordinaire assez coloré sur lequel une appréciation ne peut encore être donnée.

Seibel 1000. — Excellentes vigueur et fertilité. Les pampres ont une bonne résistance pratique aux maladies. A Chédigny, on déclare les grappes belles et bonnes de goût, donnant une production ordinaire d'un vin très peu coloré et très brillant, petit, avec un goût particulier, mais pour ainsi dire pas foxé.

Seibel 2003. *Le Vivarais.* — Vigueur insuffisante dans les terres de Montrésor, meilleure dans celles de Saint-Avertin. Résistance douteuse au phylloxéra. Taille courte à Cléré; débourrement très tardif, fleur ne coulant pas, et donnant avec une différence considérable de belles ou petites grappes, selon la nature du sol. Petites dans le Lochois, superbes à Chédigny, belles à Saint-Avertin. Résistance aux maladies, selon les régions: excellente à Larçay, deux sulfatages à Cléré. Maturité de première époque. Petit vin rouge très coloré, peu agréable; produit avec quelque régularité en abondance moyenne.

Seibel 2734. — Bonne vigueur, avec grappe moyenne et assez gros raisins, de maturité de première époque. Résistant aux maladies, bon rendement en moût, vin foxé.

Seibel 2838. — Végétation satisfaisante, débourrement tardif, grappes moyennes à petits grains, faible rendement d'un vin moyen sans intérêt compensateur.

Seibel 4271. — Cépage identique au précédent sauf quelques signes ampélographiques. Résistance pratique aux maladies; vin semblable.

Seibel 4643. — Vigueur moyenne qui influence le rendement, grappes normales; résistance au mildiou. Cépage assez estimé sur la rive droite du Bas-Cher. Bonne production, mais vin léger, faible aussi en couleur, très vert et peu foxé.

Seibel 4696. — La résistance souterraine n'est que moyenne malgré une assez bonne fertilité. Les grappes sont moyennes aussi avec des grains ordinaires au jus un peu sucré. Le vin titre de 9 à 10°, il reste liquoreux et porte un goût foxé.

Seibel 5181. — Moyenne vigueur; résistance aux maladies indiquée comme bonne. Belle production de grappes aux grains serrés, donnant un vin coloré, de degré moyen entre 8 et 10°. Sans détail sur ses qualités de dégustation.

Seibel 5163. — Bonne végétation présentant un état très sain sous le rapport des maladies cryptogamiques, grappes assez grosses formées de grains moyens peu serrés, pulpeux, à jus abondant. Vin peu coloré, de degré moyen, de 8 à 11°, portant un goût spécial qui le rend foxé.

Seibel 4706. — Grande vigueur, dans les terres de Saint-Avertin, mais

craint la sécheresse et a perdu ses feuilles en 1921. Etude de pépinière sans résultat définitif.

Terras

TERRAS. — Végétation moyenne sur divers points du département. Résistance douteuse aux maladies; nombreux raisins moyens. Production intensive d'un vin léger, peu coloré, peu fruité, goût aigrelet et peu foxé. Vin tout à fait inférieur.

(*A suivre.*)

AUGUSTE CHAUVIGNÉ.
Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles Lettres d'Indre-et-Loire.

LES PORTE-GREFFES EN ALSACE ET LORRAINE ET LA QUESTION D'AFFINITÉ

Dans toutes les régions viticoles, des fautes graves ont été commises au début, ou durant les premières années de la reconstitution des vignobles, ravagés par le Phylloxéra, et cela notamment dans la question de l'adaptation des différents porte-greffes aux sols et aussi par rapport à leur résistance au Phylloxéra. Or, il est plus que probable que *les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin*, ainsi que celui de la *Moselle*, auront bientôt à constater et à essuyer les mêmes déboires. On pêche principalement par la faute grossière qui fait que les expériences effectuées dans le reste de la France, déjà depuis plusieurs décennats, ne sont pas prises en considération.

Dans les trois départements, la question d'affinité des porte-greffes est mise au premier rang, non seulement par la population viticole, mais aussi par nos professeurs d'agriculture indigènes. Quant au degré de résistance phylloxérique et à la qualité du produit, ces deux points ne sont guère pris en considération. On emploie de préférence le *Couderc* 93-5 (*Bourrisquou-Rupestris*), le *Millardet* 143 *B* (*Aramon* × *Riparia*), (dénommé par erreur ici *Laquenexy* 44), le *Cabernet* × *Rupestris* (*Millardet* et de *Grasset* 33 *A*) ainsi que le porte-greffe, recommandable sous tous les rapports, *Coudere* 3309 (*Riparia* × *Rupestris*).

Si l'affinité, ou la bonne reprise des greffes en général joue le principal rôle chez le viticulteur-pépiniériste, qui cherche à gagner le plus possible, le cas ne doit pas être le même pour la viticulture en général, pour les raisons suivantes : pour ce qui concerne le choix des porte-greffes, il faut prendre en considération d'abord :

1° La résistance phylloxérique ;

2° L'adaptation du porte-greffe au sol ;

3° Rendement de la vigne et qualité du produit et finalement ;

4° L'affinité du greffon au porte-greffe.

Dans les pays rhénans et aussi en Alsace, on a prêché, déjà longtemps avant la guerre de 1914-1918, que l'affinité des greffons pour le porte-greffe résulte pour la majeure partie d'une parenté qui doit exister entre les deux variétés de vigne en question. Cette parenté, qui se montre par les bonnes et nombreuses soudures des greffés, où cette liaison intime, doit être en premier lieu le résultat d'une hybridation d'une variété indigène avec une variété américaine, ou vice-versa. De ce fait, il faudrait conclure que le *Chasselas-Berlandieri*, *Millardet* et de *Grasset* 41 *B* devrait être un excellent porte-greffe pour le *Chasselas*, qui dans l'hybridation a joué le rôle de mère. Mais il n'en est rien, puisque le 41 B n'est aujourd'hui que très rarement employé en Alsace, où, pourtant le chasselas occupe, comme raisin de cuve, une partie très notable de nos vignobles, surtout dans les arrondissements de *Ribeauvillé* et de *Colmar*. Dans un article de l'Almanach du Journal agricole d'Alsace et de Lorraine de 1922, il est dit que les résultats, obtenus par 41 *B*, 157-11, 420 *A et* 420 *B*, n'ont pas été satisfaisants, puisque leur bois ne mûrit pas assez bien et que par contre, ils ne sont pas à recommander. (Leur bois mûrit très bien dans la plaine de Colmar et la majeure partie de ce dernier nous arrive du reste du Midi de la France!!?) Ainsi, dans le cas précité, où reste donc l'affinité, dont la provenance doit être attribuée à la parenté du sujet avec le greffon? Où reste la liaison intime du Chasselas × Berlandieri pour le Chasselas?

Dans nos trois départements, les 41 *B*, 420 *A* et 420 *B* sont discrédités par des autorités en viticulture, qui ne se donnent même pas la peine d'étudier sérieusement la question, tandis que la *Champagne*, la *Bourgogne*, les départements de la *Charente*, etc., etc., savent apprécier la résistance au Phylloxéra, au calcaire et à la sécheresse du sol, ainsi que le rendement des vignes et la bonne qualité, produits par les porte-greffes ci-dessus.

Ici, le Cabernet × Rupestris 33 A est très apprécié, notamment à cause de sa bonne affinité et de ses rendements relativement grands. Personne ne se s'ucie de sa résistance phylloxérique insuffisante. D'après M. Ravaz, Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, qui est bien connu comme autorité en cette matière, le 33 A n'est plus dans les cultures de France depuis de longues années, parce que les expériences ont démontré que sa résistance au Phylloxéra est insuffisante? Or, comme l'affinité joue le rôle principal ici en Alsace et Lorraine, ainsi que la question de parenté, pourquoi n'emploie-t-on pas de préférence ce porte-greffe dans le Bordelais, où le Cabernet et la Carmenère dominent dans les vignobles à vin rouge? Naturellement, dans la Gironde, la question de la résistance est mise au premier plan et non celle de l'affinité. D'après M. le Directeur Ravaz, le Millardet 143 B est également exclus de la culture, parce que sa résistance est trop faible, ou plutôt insuffisante et pourtant son affinité devrait être, d'après l'opinion allemande, alsacienne et autrichienne, excellente comme Aramon × Riparia pour l'aramon? Mais non, dans le Midi, dans l'Hérault, dans le

Gard, etc., on ne veut pas profiter de cette parenté, tandis que d'après l'article de l'Almanach 1922 du Journal agricole, page 63, le 143 B est le porte-greffe le plus recherché et le plus employé en Alsace et Lorraine. Et, dans ce même travail sur la reconstruction, il est dit que le Millardet 101-14 et le Ganzin 1 peuvent être avantageusement remplacés par le Millardet 143 B!? Divergence d'opinion dans beaucoup de points. Car en Alsace, on affirme que dans les milieux phylloxérés (*Rosheim, Bas-Rhin*), le *Cabernet × Rupestris 33-A* résiste parfaitement bien à l'insecte dévastateur. Ou nos vignes, à plus grande arborescence, résistent beaucoup mieux au Phylloxéra, ou ce dernier est inoffensif chez nous, peut-être déjà apprivoisé?

Dans le même article précité, il est finalement encore conseillé de ne plus employer le *Couderc* 3306 (*Rip × Rup.*), parce que son affinité laisse beaucoup à désirer et parce que son bois ne mûrit pas!?? Une condamnation absolue, sans jugement et sans témoins, parce que son bois mûrit bien et même très bien en Alsace, et même dans la plaine près de Colmar.

La meilleure affinité possèdent ici en Alsace sans contredit le *Couderc* 93-5, Mill. 143-B et de Grasset 301-A, ainsi tous les trois des porte-greffes qui n'ont pas la moindre parenté avec nos cépages indigènes, de sorte que l'on peut prétendre avec raison que cette dernière n'a aucune influence sur les greffes. Si nous admettons cette thèse, qui résulte des expériences faites jusqu'aujourd'hui, il faut nous demander sur quelles circonstances repose l'affinité. Pour ma part, je trouve qu'il faut trouver et reconnaître dans la composition et dans les éléments mêmes dont est composé le bois de la vigne, l'affinité. Par exemple, il est un fait notoire que le Berlandieri possède l'affinité la plus mauvaise pour toutes nos variétés européennes, et pourquoi cela? parce que son bois, ligneux pour ainsi dire et sec *ne prend que très difficilement racine*, naturellement aussi non greffé. Autre exemple, les *Oberlin* 595 *et* 604, *Gamay × Riparia*, sont beaucoup employés comme porte-greffes en Alsace et possèdent une assez bonne affinité, tandis que le N° 605, qui est le plus vigoureux et le plus résistant de tous les trois, montre une affinité plus que médiocre, parce que son bois gris, bien développé, mais dur et relativement sec *ne prend pas facilement racine*. Le cas est à peu près le même pour le Couderc 3306, qui possède un bois qui ressemble presque en tous points à l'Oberlin 605 (*Rip. × Gamay*), tandis que le Couderc 3309, son frère, montre une assez bonne affinité, mais produit un bois moins dur, moins ligneux et moins sec. Pour résumer, j'ose admettre d'après les indications ci-dessus, que le bois assez mûr, tendre et pas trop sec, prend le plus facilement racine et possède en général, la meilleure affinité pour nos cépages européens, c'est-à-dire la reprise plus ou moins bonne des boutures ou des porte-greffes semble à peu près identique avec leur affinité. Une grande différence est observée aussi dans nos variétés indigènes; par exemple, le Riesling, le Chasselas, les Pinots noirs et gris, etc., ont en général une bien meilleure affinité que nos Pinots blancs d'Alsace, Bourgeois ou Elbling, Manharttraube, etc.,

Il est bien possible que les raisonnements de cette courte dissertation sur la question de l'affinité ne soient pas partagés par tout le monde. Dans ce cas, il serait, à mon avis, de grand intérêt d'entendre bientôt l'opinion de nos autorités en viticulture sur cette question assez importante.

Comme les expériences avec les vignes greffées dans les milieux phylloxérés d'Alsace et de Lorraine ne sont que d'une durée relativement courte, de telle sorte que les conclusions que l'on pourrait en tirer doivent être considérées comme plus ou moins risquées, il serait également intéressant d'entendre l'avis de certains personnages compétents sur l'emploi des 33 A et 143 B comme porte-greffes dans nos trois départements.

Appendice. — Le Riparia Gloire de Montpellier est également complètement délaissé en Alsace et Lorraine et on prétend qu'il doit être avantageusement remplacé par Solonis × Riparia Couderc 1616. Or, je ne connais aucun porte-greffe qui puisse offrir les mêmes avantages réels que le Riparia Gloire, tant pour ce qui concerne sa résistance au Phylloxéra, que pour l'avancement de la maturité de ses raisins, qui montrent les grains les plus gros, c'est-à-dire les raisins les mieux développés. Notamment pour la production de raisins de table dans les régions relativement septentrionales, il n'existe aucun autre porte-greffe, pouvant concourir avec le Riparia Gloire. Dans ces conditions, comme son greffon se développe d'une manière anormale, il ne pourra probablement pas atteindre l'âge des vignes, greffées par exemple sur des Riparia × Rup.; mais il ne faut pas oublier qu'il est d'un avantage sérieux de récolter autant de kilos de raisins dans l'espace de trente ans sur un Riparia, au lieu d'avoir le même rendement sur d'autres porte-greffes, seulement dix ans plus tard.

V Eugène KUHLMANN,

Régisseur de l'Institut viticole municipal « Oberlin » à Colmar.

ACTUALITÉS

Le marché des vins pendant le premier semestre de la campagne 1922-1923 (Octave Audebert). — Programme du Ve Congrès de l'Agriculture française. — XIe Congrès international d'agriculture : Excursions aux vignobles de Champagne et d'Alsace. — Petit guide pratique de la fabrication du beurre à la ferme. — Foire agricole à Gray. — Association française pour l'avancement des sciences. — Insecticide liquide (P. L.). — Bibliographie.

Le Marché des Vins pendant le premier semestre de la campagne 1922-1923 (1)

La récolte de 1922 s'écoule peu à peu, dans les conditions où se sont écoulées toutes les grosses récoltes depuis 1900, c'est-à-dire grâce à l'abaissement progressif des cours des vins jusqu'à la limite imposée par la consommation, limite le plus souvent au-dessous des prix de revient à la propriété, et qui paraît avoir été dépassée encore dans le groupe des « Autres Départements » où les quantités de vin enlevées de chez les récoltants ont atteint pour les six premiers mois de l'exercice 59 % des disponibilités. Durant la même période, les sorties de la propriété n'ont été que de 49 % dans le Midi; 41 %

(1) Nous donnerons dans le prochain numéro la statistique pour le mois d'avril. Signalons dès maintenant des sorties élevées (4.077.739 hl.) et une consommation record de 4.215.369 hl.! (*N.D.L.R.*)

dans la Gironde et 52 % dans l'ensemble de la France ainsi que le montre le tableau ci-après.

CONSOMMATION en franchise et disponibilités pour la vente évaluées d'après la méthode Audebert (en hectolitres).

RÉGIONS	Consommation en franchise pour la campagne 1922-1923 (en nombres ronds)	Quantités disponibles pour la vente en 1922-1923 (en nombres ronds)	Quantités enlevées de chez les récoltants jusqu'au 31 mars 1923	Proportion des quantités disponibles livrées par les récoltants pendant le 1er semestre (1922-1923)
Midi	3.000.006	22.000.000	10.738.682	49 %
Gironde	1.000.000	5.000.000	2.043.388	41 %
Autres départements, y compris l'Alsace-Lorraine	19.000.000	16.000.000	9.440.483	59 %
Ensemble pour la France	23.000.000	43.000.000	22.222.558	52 %

Aux disponibilités ci-dessus, fournies par les vins français s'ajouteront les importations des vins d'Algérie, 5.500.000 hectolitres dont la moitié au moins sont déjà entrés chez nous. Le total des disponibilités pour la consommation taxée en France est donc de 48.500.000 hectolitres.

D'autre part, la consommation taxée que j'avais estimée à 47 millions d'hectolitres pour l'exercice s'est élevée dans les six premiers mois à 22 millions 622.403 hectolitres, soit environ 47 %. La récolte s'écoule donc régulièrement et normalement. J'espère que les craintes, que certaines personnes avaient à ce sujet, sont aujourd'hui dissipées et que les prix vont bientôt remonter, vu la situation actuelle du marché, que je viens d'exposer.

Quant à la consommation en franchise dont l'importance cette année étonne quelques viticulteurs, elle s'élèvera, en nombre rond à 23 millions d'hectolitres d'après les barèmes que j'ai donnés précédemment dans ce journal.

Le cours des vins du Midi, à Béziers, qui était le 2 juin de 14 fr. 50 le degré nu, à la propriété s'est abaissé :

Fin juillet 1922 à 13 fr. le degré nu ;
Fin août, à 9 fr. le degré nu ;
Fin septembre, à 6 fr. 60 le degré nu ;
Fin novembre 1922, à 6 fr. 35 le degré nu ;
Fin décembre 1922, à 6 fr. 25 le degré nu ;
Fin janvier 1923, à 5 fr. le degré, soit une baisse de plus de 60 % depuis six mois. Je ne vois pas une autre denrée qui ait subi une dépréciation si forte en si peu de temps.

Les trop nombreux propriétaires que ces bas prix laissent en déficit sérieux, estiment qu'il serait grand temps de prendre les mesures nécessaires pour prévenir les crises viticoles. Il est à supposer en effet, que par suite de l'accroissement énorme des frais d'exploitation et de la nécessité où se trouvent les producteurs de rechercher les hauts rendements, afin de couvrir leurs dépenses, les grandes récoltes seront dans l'avenir, plus fréquentes et plus importantes, et les crises plus nombreuses. Cette situation s'impose à l'attention des Pouvoirs publics et des amis de la viticulture française. Or, j'insiste une fois de plus sur ce fait : depuis la récolte dernière, il n'a été distillé que 86.563 hectolitres d'alcool de vin alors que la production des alcools d'industrie a été dans la même période de près de 300.000 hectolitres provenant des mélasses, betteraves et substances farineuses diverses.

Si la quantité de vin envoyée à la chaudière, qu'on peut estimer à environ

un million d'hectolitres avait été trois ou quatre fois plus forte, les cours ne seraient pas tombés à 5 francs le degré, soit 40 à 50 centimes le litre pour des qualités moyennes. Ces quantités enlevées du marché, il serait resté disponibles 44 à 45 millions d'hectolitres pour la consommation taxée, qui n'a été que de 42 millions d'hectolitres en moyenne dans les quatre dernières années; les cours se seraient relevés de 1 fr. 75 à 2 fr. par degré et par hectolitre, soit pour les consommateurs une augmentation de 18 à 20 centimes par litre et pour les récoltants une recette supplémentaire de 850 à 900 millions de francs, qui aurait permis à la plupart d'entre eux d'ajuster au moins les deux bouts.

Mais, sous le régime actuel de l'alcool et tant que les distillateurs ne seront pas garantis contre la concurrence, à un moment quelconque, des alcools d'industrie, ils ne se hasarderont pas à produire à l'avance des quantités importantes d'alcool de vin avec le risque de les vendre à perte. De son côté, le commerce n'achète qu'au jour le jour dans la crainte que les alcools industriels fassent prochainement leur réapparition sur le marché. Il importe donc de remédier à cet état de choses en assurant aux eaux-de-vie de vin une place définitive dans la consommation de bouche si l'on veut éviter la ruine de nos viticulteurs.

En instituant le *carburant national*, le Parlement a pris l'engagement moral de réserver aux eaux-de-vie naturelles, le monopole de cette consommation. La loi du 28 février dernier doit être, en conséquence, complétée au plus tôt par une disposition législative consacrant la liberté du Commerce des eaux-de-vie naturelles et leur réservant le marché de la consommation de bouche.

Car il n'est pas admissible que l'on continue, pour voir se relever les cours, à attendre comme il en a été depuis vingt ans, que quelque fléau, la gelée ou le Mildiou par exemple, vienne périodiquement, rétablir l'équilibre entre l'offre et la demande, en enlevant une grande partie de la récolte sur pied ainsi qu'il en fût en 1903, 1910, 1915 et 1921 : le remède serait vraiment trop onéreux aujourd'hui, les frais de culture de la vigne ayant plus que quadruplé depuis la guerre et représentant actuellement, pour l'ensemble du vignoble français une avance annuelle d'au moins dix milliards.

Octave AUDEBERT,
Président de la Fédération
des Associations agricoles de la région de Bordeaux.

Programme du 5e Congrès de l'Agriculture française

Le 18 mai 9 heures : Vérification des mandats.

9 heures 30 : Séance plénière : Discours d'ouverture par le Président de la C. N. A. A.

Rapport du Secrétaire général de la C. N. A. A. sur les suites données aux vœux du Congrès de Nancy et l'activité de la C. N. A. A. en 1922.

10 heures 30 : *Réunion de la Section des questions sociales.* 1° Le problème du logement à la campagne et les prêts pour constructions agricoles.

Rapporteur : M. Egasse, Président de la Caisse régionale de Crédit mutuel agricole de la Beauce et du Perche.

2° L'organisation des services de main-d'œuvre française et étrangère.

Rapporteurs : MM. Fernand David Sénateur de la Haute Savoie, ancien Ministre de l'Agriculture du Commerce et des Travaux publics, Président de la Société française de protection de la main-d'œuvre agricole et F. L. Brancher, Secrétaire général de la Société française de protection de la main-d'œuvre agricole.

14 heures : 3° L'organisation professionnelle corporative depuis la guerre.

Rapporteur : M. Landowski, Secrétaire général, Trésorier de la Confédération agricole des régions dévastées.

4° L'application de la loi sur les accidents du travail agricole.

Rapporteur : M. Paul Mercier, Député des Deux Sèvres, Président de

l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.

16 heures : *Réunion de la Section des questions économiques :* 1° L'électrification des campagnes.

Rapporteur : M. Préaud, Ingénieur en chef du Génie rural, à Nancy.

Le 19 mai, 9 heures : 2° La participation des agriculteurs à la production de l'azote et à l'exploitation des mines de potasse d'Alsace.

Rapporteur : M. Berthonneau, Directeur du Syndicat des Agriculteurs de Loir-et-Cher.

3° Le régime actuel des transports des produits agricoles.

Rapporteur : M. Prosper Gervais, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

4° La représentation des agriculteurs dans les commissions de constatation des cours des produits agricoles.

Rapporteur : M. le Colonel Mirepoix Président de la Confédération générale des vignerons.

Midi 30, à l'Hôtel Lutetia : Banquet sous la présidence de M. Henry Chéron, Ministre de l'Agriculture.

14 heures 30 : Section des questions économiques (suite). 5° Etude des contrats types de location dans les diverses régions.

Rapporteur : M. Henry Cournault, Secrétaire général de la Fédération des agriculteurs de l'Est.

6° Les impôts de l'agriculture et la politique des économies.

Rapporteur : M. F. Garcin, Vice-Président de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles.

16 heures 30 : Séance plénière de clôture. Communication de M. Pointe, sur la Panification directe sans mouture.

Adoption des vœux et résolutions du Congrès concernant les appellations d'origine et la convention de Madrid Renouvellement des vœux. Décision à prendre concernant le Congrès de 1924.

XIe Congrès international d'Agriculture

Excursions aux vignobles de Champagne et d'Alsace. — A l'occasion du *XIe Congrès international d'Agriculture* qui se tiendra du 22 *au* 28 *mai*, et comme suite aux travaux de la section de viticulture, la *Commission internationale de Viticulture* a organisé des excursions aux vignobles de *Champagne* et *d'Alsace*.

Ces excursions comprendront deux parties ;

La première visant le seul vignoble de Champagne ;

La seconde comprenant à la fois le vignoble de Champagne et le vignoble d'Alsace, conformément au programme ci-dessous :

Programme des excursions

Lundi 28 mai. — Départ de Paris, à 20 heures. Arrivée à Reims à 22 h. 60, coucher à Reims.

Mardi 29 mai. — 8 h., Départ de Reims en auto-car ; 8 h. 15, Vignoble de Murigny (défense contre les gelées) ; 9 h. 45, Arrivée à Epernay, visite de l'établissement de greffage Moët-et-Chandon ; 11 heures, Déjeuner ; 13 h. Départ pour Ay ; 13 h. 15, Visite des vendangeoirs Pommery ; 14 heures, Avenay, Fontaine ; 14 h. 15, Bouzy (visite de l'installation de greffage du syndicat agricole) ; 15 heures, Ambonnay, Trepail, Villiers, Mainery ; 15 h. 15, Verzy (visite des vendangeoirs Ve Cliquot) ; 16 heures, Verzenay (visite au Moulin, à l'Observatoire, maison Walbaum et Cie, champagne Heidsieck-Monopole) ; 17 heures, Mailly, Sillery (le cimetière militaire, fort de la Pompelle, visite du fort et des tranchées) ; 18 h. 30, Reims, dîner et coucher à Reims.

Mercredi 30 mai. — 8 heures, Reims : visite des caves, la cathédrale, la ville, déjeuner à Reims.

1er *groupe.* — 15 h. 28, Départ pour Paris; 17 h. 26, Arrivée à Paris.

2e *groupe.* — 11 h. 40, Départ de Reims; 12 h. 37, Arrivée à Chalons (déjeuner au buffet de la gare); 13 h. 53, Départ; 16 h. 48, Arrivée à Nancy; Visite de Nancy, diner et coucher à Nancy.

Jeudi 31 mai. — 5 h. 47, départ de Nancy; 8 h. 32, arrivée à Strasbourg. Exposition, centenaire de Pasteur; 16 heures, Départ en auto-car pour Sainte-Odille. Diner et coucher au Hohwald.

Vendredi 1er juin. — 7 heures, Départ du Hohwald en auto-car, vignobles de Obernai, Gerwiller (M. Walter, Président de l'Association des Viticulteurs alsaciens.) Barr, Dambach, Kinzheim, Saint-Hippolyte, (château de Hohkœnisbourg) Ribeauvillé déjeuner à Ribeauvillé.

13 h. 30, Vignobles de Hunawihr, Riquewihr, Beblenheim, Mittelwihr, Kaysesberg, Kienzheim, Ammershwhir, Turckeim.

19 heures, Colmar, diner et coucher à Colmar.

Samedi juin. — 7 h. 30, Départ en auto-car pour les Trois-Epis, visite des vignobles de: Wintzenheim, Wettolsheim, Eguisheim (M. René Beyer, Président d'honneur de l'Association des Viticulteurs alsaciens). Retour à Colmar; 12 heures, Déjeuner à Colmar, au restaurant de la Maison des Têtes, siège de l'Association des Viticulteurs alsaciens; 14 h. 30, Visite de l'Institut viticole Oberlin, visite de la station agronomique, visite du vignoble de M. Burger, Directeur de l'Association des Viticulteurs alsaciens). Ville de Colmar, Musée, etc. Diner et coucher.

Dimanche 3 juin. — 8 heures, Départ en auto-car, visite des vignobles de: Geberschwhir, de Pfaffenheim, château d'Isenbourg (M. Ostermeyer) de Soultzmatt, Rouffach (Ecole de Viticulture de Rouffach. Guebwiller (M. Schlumberger); 12 heures, Déjeuner à Guebwiller; 14 h. 30, Départ pour Thann et Mulhouse; 16 h. 23, Départ de Mulhouse, diner en wagon restaurant; 23 h. 29, Arrivée à Paris.

Le prix de ces excursions, est:

1° Pour la seule excursion de Champagne: 230 francs.

2° Pour l'excursion complète (Champagne et Alsace): 800 francs.

Ces prix comprennent *à forfait* tous les frais de l'excursion (chemins de fer en 1re classe, omnibus, hôtels, petit déjeuner, déjeuner, diner, pourboires, etc., car, etc.), en un mot, tous les frais du départ de Paris 28 mai au retour à Paris 3 *juin.*

Ces prix sont payables en totalité avant le départ.

Ces excursions ne pourront être réalisées que si le nombre des inscriptions est au minimum de *vingt.*

Adresser les demandes d'inscriptions au *Secrétariat de la Commission internationale de Viticulture,* 28, rue Godot-de-Maurcy, Paris, IXe.

Le dernier délai pour les inscriptions est fixé au 20 *mai* 1923.

Petit guide pratique de la fabrication du beurre à la ferme. — N'importe qui peut faire du beurre, mais pour faire de bons beurres, recherchés sur les marchés et donnant pleine satisfaction au consommateur, il faut encore s'astreindre à certaines précautions fort simples, mais dont l'oubli a pour le produit de fâcheuses conséquences.

Ce sont ces pratiques faciles à observer que M. A. de Poncins, Ingénieur agronome, expose d'une façon claire et à la portée de tous en une brochure de 16 pages qui sera l'aide indispensable de tout producteur de lait susceptible de fabriquer du beurre.

Cette brochure est en vente à l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, 21, rue d'Algérie (Lyon) au prix de 1 fr. franco (8 fr. 50 les 12 ex, 15 fr. les 25, 20 fr. les 50, 40 fr. les 100).

Nous ne saurions trop conseiller aux organisations agricoles: Unions, Syndicats, Offices départementaux, écoles de vulgariser cette intéressante brochure.

Foire agricole à Gray. — Nos lecteurs apprendront avec intérêt qu'une importante Foire agricole, industrielle et commerciale doit se tenir à Gray (Haute-Saône) du 9 au 16 septembre prochain.

D'ores et déjà, les premiers renseignements qui nous sont parvenus nous permettent d'affirmer que cette manifestation sera organisée avec une précision et un soin qui doivent la classer comme l'une des plus intéressantes dans l'Est de la France pour 1923.

Ceux de nos lecteurs susceptibles de s'intéresser à cette Foire trouveront tous renseignements utiles en s'adressant au Secrétaire Général, M. Pierre Bouvret, Quai Vergy, à Gray.

Association Française pour l'avancement des Sciences. — Le prochain Congrès de l'Association Française pour l'avancement des Sciences s'ouvrira à Bordeaux du 30 juillet au 4 août 1923.

Les questions suivantes ont été mises à l'ordre du jour de la XVIIe Section (Agronomie) :

1° La Constitution des sols des régions chaudes et sèches;

2° Utilisation des petits cours d'eau côtiers pour le dessalement et l'irrigation;

3° Expression mathématique de l'influence des éléments fertilisants contenus ou apportés dans le sol;

4° La potasse; son rôle dans la croissance de la vigne, le développement et la qualité du raisin;

5° Le rôle de la potasse dans la constitution des vins;

6° Utilisation des terres arides et incultes par la culture des plantes à résine et à essences.

7° La culture du blé dans le Sud-Ouest;

8° Les maladies de la dégénérescence de la pomme de terre;

9° Le doryphora;

10° Les nouveaux producteurs directs et porte-greffes;

11° Le traitement du Mildiou de la vigne;

12° La vinification en commun, caves coopératives;

13° Alimentation rationnelle des animaux domestiques;

14° L'hygiène des troupeaux africains et des troupeaux transhumans;

15° Les microbes et la désinfection du sol;

16° Les engrais catalyseurs;

17° Les produits du pin maritime;

18° Les maladies des châtaigniers.

Ces questions présentent un grand intérêt pratique. Mais d'autres pourraient être présentées à la Section. Je vous serais reconnaissant de vouloir m'envoyer dès que possible les titres des mémoires et des communications que vous auriez l'intention de faire, afin de me permettre de les mentionner dans une liste qui sera distribuée à l'avance.

Veuillez agréer, Monsieur, avec mes remerciements anticipés, l'assurance de ma considération très distinguée.

Le Président de la Section d'agronomie est M. U. Gayon, directeur de la Station agronomique, 14, rue de Rohan, Bordeaux (Gironde).

Insecticide liquide. — M. Vital Blondiau vient de faire breveter sous le n° 529.677 un insecticide de liquide renfermant par litre : 498 centimètres cubes d'essence de térébenthine, 498 centimètres cubes d'alcool industriel à 94 degrés, 4 centimètres cubes d'essence de moutarde artificielle. — P. L.

Bibliographie. — Vient de paraître : *Jurisprudence de la Commission supérieure des Dommages de guerre*, suivie de la loi du 17 avril 1919 (mise à jour au 1er février 1923), par J. Trapenard, Docteur en Droit. (Editeur : Camille Robbe, O. Marquant, Successeur, 98, rue Léon-Gambetta, Lille), 6 francs, franco, 6 fr. 75.

Ce volume de 188 pages rendra les plus grands services aux sinistrés, aux

associations de sinistrés et à tous ceux qui, de par leurs fonctions ou leurs professions, sont chargés de l'examen des dossiers de dommages de guerre. Le meilleur accueil et réservé à ce travail d'une incontestable utilité.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 300 francs et au-dessus ; 2e choix, 290 à 295 francs ; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs; 10°, de 85 à 90 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 120, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr. ; vin blanc de 290 à 320 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 00 à 6 fr. 75 le degré, les ordinaires de 6 fr. 00 à » fr. » le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rosés de 6 fr. 00 à 6 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (7 mai 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 55 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de » à » fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 430 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Montpellier (8 mai). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 39 à 65 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. 00 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 440 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 400 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (4 mai). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 39 à 65 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. 00 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. 00 à 7 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de 435 à 450 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 380 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 mai 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 42 à 72 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (12 mai). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 35 à 65 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (12 mai). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 35 à 58 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 91 fr. 50 à 96 fr. 00; orge, 60 fr. à 71 fr. 50; escourgeons, 56 fr. 50 à 69 fr.; maïs, 63 fr. 00 à 70 fr. 00; seigle, 63 fr. 00 à 65 fr. 00; sarrazin, 61 fr. 00 à 63 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 54 fr. 50 à 67 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 00 fr. 00 — Buenos-Ayres, 64 fr. 58. — Chicago, 67 fr. 01. — Sons, 29 fr. 00 à 45 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 35 à 55 fr.; ronde jaune, 18 à 22 fr.; Saucisse rouge, 18 à 22 fr.; pommes de terre à chair blanche, 14 à 20 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 125 fr.; paille d'avoine, de 75 à 110 fr.; paille de seigle, 105 à 130 fr.; foin, 165 à 215 fr.; luzerne, 180 à 215 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 72 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 58 fr. 00 (Marseille); palmistes 37 fr. 50; de coprah, 53 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 440 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 310 fr. 00 à » fr. en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 11 fr. 00 — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 80 — Moutons, 4 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0) d'azote), 146 fr. à 157 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 35 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 36 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Italie : 110 à 150 fr. les 100 kgr. — Poires choix : 250 à 1.000 fr. — Poires communes : de » à » fr. — Pommes choix 150 à 600 fr. — Pommes communes de 40 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100 — Bananes : 60 à 120 francs. — Ail : 80 à 200 francs. — Champignons 200 à 900 fr. — Haricots verts Algérie : de 300 à 500 francs. — Pois verts d'Algérie, de 120 à 280 francs. — Artichauts du Midi : 30 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 95 à 250 francs le cent. — Tomates Algérie : de 500 à 700 francs. — Asperges : de 100 à 300 fr. — Fraises de Carpentras : de 400 à 1.200 les 100 kilos. — Cerises du Midi, de 300 à 400 francs.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 6 au samedi 12 Mai 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	28 »	17 »	21 »	»	... 6 ...	27 »	10 »	18. 5	»
Lundi.....	26 »	13 »	19. 5	»	.. 7....	27 »	12 »	19. 5	»
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»	.... 8 ...	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	24 »	13 »	18. 5	»	... 9 ...	» »	13 »	» »	1
Jeudi.....	18 »	7 »	12. 5	16	....10....	10 »	8 »	9 »	12
Vendredi..	12 »	4 »	8 »	4	....11....	15 »	3 »	9 »	5
Samedi....	9 »	5 »	7 »	11	... 12....	16 »	6 »	11 »	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	30 »	14 »	22 »	»	.... 6....	26 »	14 »	20 »	»
Lundi....	31 »	13 »	22 »	»	.... 7....	24 »	16 »	20 »	»
Mardi.....	33 »	14 »	23. 5	»	.... 8 ...	32 »	20 »	26 »	»
Mercredi..	29 »	14 »	21. 5	1	.... 9....	33 »	18 »	25. 5	»
Jeudi.....	24 »	11 »	17. 5	14	....10....	23 »	16 »	19. 5	»
Vendredi..	14 »	4 »	9 »	0	....11....	16 »	16 »	19. 5	»
Samedi....	13 »	8 »	10. 5	»	....12....	19 »	13 »	16 »	22
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	27 »	13 »	20 »	»	.... 6....	33 »	13 »	23 »	?
Lundi.....	27 »	» »	» »	»	.... 7....	» »	16 »	» »	»
Mardi.....	26 »	12 »	19 »	»	.... 8....	28 »	14 »	21 »	0
Mercredi..	» »	15 »	» »	0	.... 9....	27 »	13 »	20 »	6
Jeudi.....	21 »	10 »	13. 5	9	....10....	17 »	8 »	12. 5	7
Vendredi..	14 »	3 »	8. 5	0	....11....	» »	3 »	» »	0
Samedi....	» »	8 »	» »	»	....12....	14 »	9 »	11. 5	10
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	14 »	» »	»	.... 6....	25 »	14 »	19. 5	?
Lundi.....	27 »	8 »	17. 5	»	.... 7....	22 »	12 »	17 »	13
Mardi.....	23 »	19 »	22 »	»	.... 8....	23 »	14 »	18. 5	1
Mercredi..	» »	13 »	» »	»	.... 9....	24 »	12 »	18 »	»
Jeudi.....	24 »	12 »	18 »	2	....10....	18 »	6 »	12 »	5
Vendredi..	20 »	8 »	14 »	»	....11....	13 »	5 »	9 »	1
Samedi....	20 »	5 »	12. 5	»	....12....	11 »	6 »	8. 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.